

# PUBLICACIONES TÉCNICAS

Selección de títulos, artículos y trabajos más recientes e interesantes, con sus correspondientes referencias, aparecidos en las más importantes revistas cerveceras de todo el mundo, de acuerdo con el contrato que esta Asociación tiene suscrito. **LA A.E.T.C.M. NO DISPONE DE UN SERVICIO DE ENVÍO DE LOS ARTÍCULOS ORIGINALES. ROGAMOS USEN LOS SERVICIOS DE BIBLIOTECAS LOCALES O DE INSTITUTOS CERVECEROS COMO EL Campden BRI.**

## 192001 CONOZCA A SUS CLIENTES.

Lechler, M.

*Proc. Eur. Brew. Conv., Glasgow, 2011.*

*Cerveza, industria cervecera, comunicación, ordenador, consumidor, mercadeo, investigación, desarrollo.*

## 192002 DESARROLLO DE ADUANAS EN EL GRUPO KROMBACHER.

Giesen, H.

*Brauwelt, 18 Aug. 2011, 151(33), 1014-1015.*

*Cerveza, cervecería, computación, procesado datos, exportación, importación, impuestos.*

## 192003 TENDENCIAS EN LA INDUSTRIA CERVECERA AMERICANA. EL FUTURO EN LOS MERCADOS MADUROS.

Dornbusch, H.

*Brew. Beverage Ind. Int., 2011, (3), 51-53.*

*Cerveza, industria cervecera, historia, importación, mercado, micro cervecería, perspectiva, ventas, estadísticas.*

## 192004 ESPECIFICACIONES DE LA CEBADA PARA LA TECNOLOGÍA CERVECERA BASADA EN LA CEBADA SIN MALTEAR.

Heldt-Hansen, H.P., Elvig, N., Schönnenberg, S. y Kreis, S.

*Proc. Eur. Brew. Conv., Glasgow, 2011.*

*Adjunto, análisis, cebada, fabricación Cerveza, experimentación, propiedades, calidad, especificación, encuesta.*

## 192005 LÚPULOS ORGÁNICOS. EL NICHITO DENTRO DE UN NICHITO.

Winkelmann, L.

*Brauwelt, 7 July 2011, 151(27), 838-841.*

*Cultivo, medio ambiental, protección, lúpulos.*

## 192006 ¡NOSOTROS CULTIVAMOS LOS LÚPULOS – USTED DISFRUTA DE LA CERVEZA!

Lord, T.

*Brew Distill., June 2011, 7(6), 21.*

*Cultivo, medio ambiental, protección, lúpulos, producción, calidad, estadísticas, variedad.*

## 192007 CEREALES EN CERVECERÍA Y EN DESTILERÍA.

Curtis, S.

*Brew Distill., June 2011, 7(6), 8-14.*

*Adjunto, fabricación cerveza, cereal, destilación, malta, malteado, encuesta.*

## 192008 ACONDICIONAMIENTO DEL GRANO ENTERO. UN MÉTODO ALTERNATIVO PARA IN-

## CREMENTAR EL RENDIMIENTO DE LA SALA DE COCCIÓN.

Voigt, J., Menger, H.-J. y Sandherr, M.

*Proc. Eur. Brew. Conv., Glasgow, 2011.*

*Fabricación cerveza, composición, harina, malta, molienda, humedad, propiedades, calidad.*

## 192009 CERVEZA SIN ALCOHOL – UN PROCESO INDUSTRIAL.

Catarino, M. y Mendes, A.

*Sep. Purif. Technol., June 2011, 79(3), 342-351.*

*Alcohol, sin alcohol, aroma, Cerveza, destilación, equipamiento, extracción, flavor, recuperación, eliminación, compuesto volátil.*

## 192010 CENTRÍFUGAS EN CERVECERÍA.

Chlup, P.H. y Stewart, G.G.

*Tech. Q. Master Brew. Assoc. Am., 2011, 48(2), 46-50.*

*Cerveza, levadura cervecera, centrifugación, propiedades, calidad, estabilidad, viabilidad.*

## 192011 IMPACTO DE LOS FACTORES DE UNA FLOCULACIÓN PREMATURA DE LA LEVADURA EN LOS PERFILES DE FERMENTACIÓN Y DE METABOLITOS.

Panteloglou, A.G., Smart, K.A. y Cook, D.J.

*Proc. Eur. Brew. Conv., Glasgow, 2011.*

*Cerveza, levadura cervecera, constituyente, fermentación, floculación, malta, rendimiento, propiedades, calidad, mosto.*

## 192012 ELIMINE TIERRA DE DIATOMEAS... PERO MANTENGA EL FILTRO.

Fратиanni, A. y Kress, J.

*Brew Distill., May 2011, 7(5), 62-65.*

*Cerveza, cervecería, coloidal, equipamiento, ayuda filtrante, filtración, rendimiento, calidad, estabilización.*

## 192013 LAS SALIDAS DE CERVEZA AUMENTAN DE NUEVO.

*Brauwelt, 18 Aug. 2011, 151(33), 991-992.*

*Cerveza, lúpulos, mercado, producción, investigación, desarrollo, estadísticas, encuesta.*

## 192014 FORMACIÓN DE FLAVOR, COLOR Y PODER REDUCTOR DURANTE EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE MALTAS OSCURAS ESPECIALES.

Vandelata, S.M.G., Daems, N., Schouppé, N., Saisson, D. y Delvaux, F.R.

*J. Am. Soc. Brew. Chem., 2011, 69(3), 150-157.*

*Antioxidante, color, malta oscura, flavor, humedad, propiedades, tostado, temperatura, tiempo.*

**192015 LA FORMACIÓN Y EL MOVIMIENTO DE LOS SÓLIDOS EN UN RECIPIENTE DE MADURACIÓN CONVENCIONAL.**

Kershaw, J.

*Proc. Eur. Brew. Conv., Glasgow, 2011.*

*Cerveza, maduración, sedimentación, turbidez.*

**192016 APUNTES SOBRE LA FILTRACIÓN ESTERILIZANTE DE LA CERVEZA MEDIANTE MEMBRANAS.**

Evers, H. y Zacharias, C.

*Brauwelt, 18 Aug. 2011, 151(33), 998-103.*

*Cerveza, filtro membrana, rendimiento, propiedades, filtración estéril, encuesta.*

**192017 ESTABILIZACIÓN EN CONTINUO DE LA CERVEZA – PARA UNA MEJORA ECONÓMICA DEL PROCESO Y UNA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE.**

Ziehl, J., Zeiler, M. y Ascher, R.

*Proc. Eur. Brew. Conv., Glasgow, 2011*

*Cerveza, coloidal, proceso continuo, equipamiento, rendimiento, PVPP, estabilización.*

**192018 INFLUENCIA DE LA CEBADA SIN MALTEAR EN LA ESTABILIDAD OXIDATIVA DEL MOSTO Y LA CERVEZA.**

Müller, C., Kunz, T., Mato Gonzalez, D. y Methner, F.-J.

*Proc. Eur. Brew. Conv., Glasgow, 2011.*

*Adjunto, cebada, cerveza, fabricación cerveza, prueba comparativa, propiedades, calidad, estabilidad.*

**192019 TAN CERCA COMO SEA POSIBLE A LA FRESCURA DE LA CERVECERÍA. UNA MIRADA A LOS RETOS DE CONSEGUIR ESTABILIDAD DE LA CERVEZA.**

Thomas, D.

*Brew Distill., July 2011, 7(7), 12-16, 18.*

*Cerveza, coloidal, flavor, calidad, estabilidad, encuesta.*

**192020 CONSTRUYENDO INFORMACIÓN SENSORIAL EN EL CONTROL ANALÍTICO DEL PRODUCTO.**

Hughes, P.

*Proc. Eur. Brew. Conv., Glasgow, 2011.*

*Análisis, cerveza, composición, constituyente, flavor, propiedades, calidad control, sensorial.*

**192021 INFLUENCIA DE LOS LÚPULOS Y LAS VARIETADES DE CEBADA EN LOS NIVELES DE TIOLES Y LA ESTABILIDAD OXIDATIVA DEL MOSTO.**

Hoff, S., Damgaard, J., Jespersen, B.M., Lund, M.N. y Andersen, M.L.

*Proc. Eur. Brew. Conv., Glasgow, 2011.*

*Envejecimiento, cebada, química, lupulado, lúpulos, malta, off flavor, oxidación, estabilidad, tiol, variedad, mosto, ebullición.*

**192022 ESTRUCTURA QUÍMICA DE SUBSTANCIAS MODELO RELACIONADAS CON SU ACTIVIDAD INDUCTORA Y SUPRESORA DEL “GUSHING”.**

Christian, M., Titze, J. y Ilberg, V.

*J. Am. Soc. Brew. Chem., 2011, 69(3), 170-179.*

*Cerveza, química, ácido graso, glicerina, gushing, estructura molecular, péptido, propiedades.*

**192023 REVISIÓN PARA EL 125° ANIVERSARIO: INESTABILIDAD MICROBIOLÓGICA DE LA CERVEZA CAUSADA POR BACTERIAS PERJUDICIALES.**

Suzuki, K.

*J. Inst. Brew., 2011, 117(2), 131-155.*

*Bacteria, cerveza, contaminación, deterioro, microbiología, calidad, estabilidad, encuesta.*

**192024 EFECTOS DE LA HOMOGENEIZACIÓN A ALTA PRESIÓN EN LOS ATRIBUTOS DE CALIDAD DE LA CERVEZA.**

Franchi, M.A., Tribst, A.A.L. y Cristianini, M.

*J. Inst. Brew., 2011, 117(2), 195-198.*

*Cerveza, coloidal, color, microbiología, presión, propiedades, calidad, potencial redox, estabilización, estabilidad.*

**192025 INFLUENCIA DE LOS COMPLEJOS DE IONES METÁLICOS Y EL VALOR DEL Ph EN LA FORMACIÓN DE TURBIO Y EN LA ESTABILIDAD OXIDATIVA DE LA CERVEZA.**

Kunz, T., Diniz, P., Karrasch, S. y Methner, F.-J.

*Proc. Eur. Brew. Conv., Glasgow, 2011.*

*Antioxidante, cerveza, química, coloidal, filtración, turbio, ion, metal, oxidación, pH, estabilidad.*

**192026 INFLUENCIA DE LA ADICIÓN DE MALTA CAMELO PÁLIDA EN LA ESTABILIDAD DE LA ESPUMA Y EN EL FLAVOR.**

Voigt, J. y Richter, A.

*Proc. Eur. Brew. Conv., Glasgow, 2011.*

*Cerveza, fabricación cerveza, caramelo, color, experimentación, flavor, estabilidad espuma, malta, propiedades, calidad.*

**192027 EFECTO DE LAS PROPIEDADES DE LA PARED DEL CONTENEDOR EN LA ESPUMA DE LA CERVEZA.**

Novak, P., Baszczyński, M., Branyik, T., Ruzicka, M., Zednikova, M. y Drahos, J.

*Proc. Eur. Brew. Conv., Glasgow, 2011.*

*Cerveza, vaso bebida, espuma, estabilidad espuma, propiedades, calidad.*

**192028 FÍSICO-QUÍMICA Y TERMODINÁMICA INVOLUCRADA EN EL GUSHING PRIMARIO: UNA REVISIÓN.**

Derdelinckx, G., Deckers, S.M., Khaledi, M., Shokri-bousjein, Z., Gebruers, K., Lorgouilloux, Y., Baggerman, G., Verachtert, H., Delcour, J.A., Michiels, C. y Martens, J.

*Proc. Eur. Brew. Conv., Glasgow, 2011*

*Cerveza, química, composición, constituyente, gushing, física, propiedades, materia prima, encuesta.*

**192029 DISEÑO DEL PROCESO DE LA SALA DE COCCIÓN PARA LA REDUCCIÓN DEL ENVEJECIMIENTO DE LA CERVEZA – ANÁLISIS DE FURFURAL Y TBI EN EL MOSTO Y CERVEZA.**

Zdaniewicz, M., Poreda, A., Antkiewicz, P. y Makarewicz, M.

*Proc. Eur. Brew. Conv., Glasgow, 2011.*

*Envejecimiento, análisis, cerveza, composición, deterioro, experimentación, flavor, calidad, estabilidad, mosto, ebullición.*

**192030 CORRELACIÓN ENTRE LA FORMACIÓN DE LOS COMPUESTOS AROMÁTICOS 4-VINIL GUAYACOL, 4-VINIL FENOL Y 4-VINIL BENCENO POR LAS LEVADURAS DE FERMENTACIÓN ALTA DEL TRIGO.**

Schwarz, K., Stübner, R. y Methner, F.-J.

*Proc. Eur. Brew. Conv., Glasgow, 2011.*

*Aroma, cerveza, biosíntesis, levadura cervecera, química, constituyente, fermentación, flavor, compuesto volátil, cerveza de trigo.*

**192031 HACIA UNA MEJOR COMPRENSIÓN DEL ORIGEN DE LOS ALDEHÍDOS DE ENVEJECIMIENTO EN CERVEZA LAGER PÁLIDA.**

De Clippeleer, J., Van Opstale, F., De Rouck, G., De Cooman, L. y Aerts, G.

*Proc. Eur. Brew. Conv., Glasgow, 2011.*

*Envejecimiento, aldehído, cerveza, química, composición, deterioro, flavor, malta, off flavor, precursor, calidad, estabilidad.*

**192032 INFLUENCIA DE LOS VOLÁTILES DEL LÚPULO EN LA PERCEPCIÓN DEL AROMA DE LÚPULO.**

Hanke, S. y Becker, T.

*Proc. Eur. Brew. Conv., Glasgow, 2011.*

*Aroma, Cerveza, composición, constituyente, aceite esencial lupulado, flavor lupulado, lúpulos, propiedades, calidad, compuesto volátil.*

**192033 MODELADO MULTIVARIANTE DETALLADO DEL PROCESO DE ENVEJECIMIENTO EN CERVEZAS COMERCIALES LAGER PÁLIDAS.**

Jaskula-Goiris, B., De Caus-

maecker, B., De Rouck, G., De Cooman, L. y Aerts, G.

*Proc. Eur. Brew. Conv., Glasgow, 2011.*

*Envejecimiento, cerveza, fabricación cerveza, composición, constituyente, deterioro, experimentación, flavor, simulación con modelos, off flavor, estabilidad, análisis estadístico.*

**192034 COMPRENDIENDO EL AGUA Y LAS CARGAS DE LOS EFLUENTES.**

Rench, R.J.

*Tech. Q. Master Brew. Assoc. Am., 2011, 48(2), 56-59.*

*Cervecería, computación, consumo, costes, economización, eficiencia, tratamiento efluentes, legislación, agua.*

**192035 ¿ASTILLAR O QUEMAR? USOS POTENCIALES DE LOS RESIDUOS DE LOS GRANOS CERVECEROS: UNA REVISIÓN.**

Cook, D. y Davies, S.

*Proc. Eur. Brew. Conv., Glasgow, 2011.*

*Biología, subproducto, economía, eficiencia, medio ambiente, protección, alimentar, fuel, producción, reciclado, bagazo, encuesta.*

**192036 PRODUCCIÓN DE CERVEZA: RECICLADO DEL AGUA EN LA INDUSTRIA CERCERA.**

*Filtr. Sep., May/June 2011, 48(3), 43-45.*

*Cerveza, fabricación cerveza, agua fabricación, tratamiento efluentes, calidad, recuperación, seguridad, agua.*

**192037 AQUÍ ESTÁ COMO PRODUCIR CERVEZA SIN AGUA. UNA MIRADA AL RECICLADO DEL AGUA.**

Talbot, B.

*Brew Distill., June 2011, 7(6), 32-34.*

*Cervecería, tratamiento efluentes, recuperación, encuesta, agua.*

**192038 LA LATA DE BEBIDA – OBJETO DE CULTO Y PRODUCTO DE LATA TECNOLOGÍA.**

Hott, B.

*Brauwelt, 17 June 2011, 151(24), 751-753.*

*Lata, diseño, medio ambiente, protección, producción, perspectiva, encuesta.*

**192039 BOTELLAS DE VIDRIO – TODAVÍA INNOVADORAS A PESAR DE UNA LARGA HISTORIA.**

Lenz, S.

*Brauwelt, 17 June 2011, 151(24), 756-757.*

*Cerveza, bebida, marca, diseño, botella vidrio, mercadeo, encuesta.*

**192040 IMPLEMENTACIÓN DEL LAVADO DE BOTELLAS CON TEMPERATURA REDUCIDA.**

Vetter, R. y Kaulas, M.

*Brauwelt, 14 July 2011, 151(28/29), 891-893.*

*Lavadora botella, economización, energía, rendimiento, temperatura.*

**192041 DESLINIFICACIÓN DEL BAGAZO PARA LA PRODUCCIÓN DE BIOETANOL.**

Broeker, T., Steffens, M., Blöhse, D. y Schneider, J.

*Proc. Eur. Brew. Conv., Glasgow, 2011.*

*Etanol, fermentación, hidrólisis, rendimiento, producción, bagazo.*

**192042 BIOETANOL A PARTIR DEL BAGAZO: UN NUEVO SISTEMA.**

Bennett, J.P.A., Walker, G.M. y Bremner, D.H.

*Proc. Eur. Brew. Conv., Glasgow, 2011.*

*Actividad enzimática, etanol, hidrólisis, rendimiento, producción, sacarificación, bagazo, ultrasónico.*

**192043 TRATAMIENTO DEL AGUA DE PROCESO EN LA CERVECERÍA. RECUPERACIÓN DE RECURSOS.**

Driessen, W. y Leinster, D.

*Proc. Eur. Brew. Conv., Glasgow, 2011.*

*Anaeróbico, cervecería, tratamiento efluentes, fuel, gas, producción, recuperación, reciclado, agua.*

**192044 LA PCR EN TIEMPO REAL COMO UN NUEVO CONTROL RÁPIDO PARA EL MALTEADO DE LA CEBADA Y LA CALIDAD DE LA MALTA.**

Fournier, R. y Boivin, P.

*Proc. Eur. Brew. Conv., Glasgow, 2011.*

*Análisis, cebada, contaminación, detección, hongo, amplificación de genes, identificación, malteado.*

**192045 ADHESIÓN DE LOS MICROORGANISMOS PERJUDICIALES DE LA CERVEZA EN LAS SUPERFICIES SÓLIDAS.**

Brányik, T., Bittner, M., Volšička, J., Širšťová, L. y Matoušková, D. *Proc. Eur. Brew. Conv., Glasgow, 2011.*

*Bacteria, cerveza, cervecería, contaminación, equipamiento, propiedades.*

**192046 MÉTODO CON UN MEDIO ALTO EN MALTOSA PARA ESTUDIAR LOS EFECTOS DE LOS AMINOÁCIDOS EN LA FERMENTABILIDAD.**

Gomez, B. y Edney, M.J.

*J. Am. Soc. Brew. Chem., 2011, 69(3), 127-132.*

*Adjunto, amino ácido, levadura cerveza, composición, medio cultivo, experimentación, fermentabilidad, fermentación, malta, maltosa, metabolismo, rendimiento, jarabe, mosto.*

**192047 UN NUEVO MÉTODO PARA LA DETECCIÓN DE MICROORGANISMOS GRAM NEGATIVOS PERJUDICIALES PARA LA CERVEZA EN LAS CERVECERÍAS.**

Paradh, A. D., Hill, A. E. y Mitchell, W. J.

*Proc. Eur. Brew. Conv., Glasgow, 2011.*

*Análisis, bacteria, cerveza, quimioluminiscencia, contaminación, detección, hibridación, identificación, ácido nucleico, pectinatus.*

**192048 FORMACIÓN DE ESTIRENO POR UNA LEVADURA DE FERMENTACIÓN ALTA DE LA CERVEZA DE TRIGO.**

Methner, F.-J. y Schwarz, K.

*Proc. Eur. Brew. Conv., Glasgow, 2011.*

*Compuesto aromático, levadura cerveza, fermentación, metabolismo, ácido fenólico, producción, propiedades, cerveza de trigo, cepa levadura.*

**192049 EXTRACCIÓN EN FASE SÓLIDA 2D, FLEXIBLE, RÁPIDA Y DE COSTE EFECTIVO PARA LA PREPARACIÓN DE LA MUESTRA PARA UN ANÁLISIS PRECISO DE LOS CONSTITUYENTES A BAJO NIVEL EN CERVEZA.**

Rettberg, N., Neumann, K. y Garbe, L.-A.

*Proc. Eur. Brew. Conv., Glasgow, 2011.*

*Análisis, cerveza, extracción, cromatografía gases, compuesto volátil, mosto.*

**192050 MICROEXTRACCIÓN POR DIFUSIÓN DE GAS EN EL ANÁLISIS DE LA CERVEZA.**

Gonçalves, L.M., Valente, I.M., Rodrigues, J.A. y Barros, A.A.

*Proc. Eur. Brew. Conv., Glasgow, 2011.*

*Aldehído, análisis, cerveza, extracción, HPLC, dicetonas vecinas.*

**192051 DETECCIÓN DE TIOLES EN CERVEZA Y SU CORRELACIÓN CON LA ESTABILIDAD OXIDATIVA.**

Lund, M.N., Abrahamsson, V., Nielsen, N.J. y Andersen, M.L.

*Proc. Eur. Brew. Conv., Glasgow, 2011.*

*Análisis, antioxidante, cerveza, flavor, propiedades, estabilidad, tiol.*

**192052 VALORACIÓN DEL 4-(5-)METILIMIDAZOL EN REFRESCOS Y CERVEZA OSCURA.**

Cunha, S.C., Barrado, A.I., Faria, M.A. y Fernandes, J.O.  
*J. Food Compos. Anal., June/Aug. 2011, 24(4/5), 609-614.*

*Análisis, cerveza, caramelo, constituyente, extracción, cromatografía gases, compuesto heterocíclico, espectroscopía masas, seguridad, refresco, toxicidad.*

**192053 DETERMINACIÓN DE COMPUESTOS VOLÁTILES EN DIFERENTES VARIEDADES DE LÚPULO MEDIANTE APLICACIÓN DEL ANÁLISIS CUANTITATIVO POR TRAMPA DEL ESPACIO DE CABEZA Y CG/MS – EN COMPARACIÓN CON EL ANÁLISIS CONVENCIONAL DE LOS ACEITES DEL LÚPULO.**

Aberl, A., Coelhan, M. y Trinkl, F.

*Proc. Eur. Brew. Conv., Glasgow, 2011.*

*Análisis, aceite esencial, cromatografía gases, espacio cabeza, lúpulos, espectroscopía masas, compuesto volátil.*

**192054 ACLARANDO EL ASUNTO DEL TURBIO.**

Pawlowsky, K. y Perez, B.

*Proc. Eur. Brew. Conv., Glasgow, 2011.*

*Análisis, cerveza, composición, turbio, identificación.*

**192055 CONTROL DE CALIDAD DEL MALTA: PROBLEMAS DE TURBIDEZ DE MOSTOS PATRÓN CAUSADOS POR LA PRESENCIA DE CÉLULAS DE MICROBIOS.**

Perretti, G., Floridi, S., Turchetti, B., Marconi, O. Y Fantozzi, P.

*J. Inst. Brew., 2011, 117(2), 212-216.*

*Análisis, cebada, color, contaminación, inhibición, malta, microorganismo, polisacárido, residuo, espectrofotometría, turbidez, mosto.*

**192056 INFLUENCIA DE LA FLUORESCENCIA DE LAS CERVEZAS OSCURAS EN LA MEDICIÓN DEL TURBIO.**

Beneš, R. y Klein, H.

*Proc. Eur. Brew. Conv., Glasgow, 2011.*

*Análisis, color, cerveza oscura, error, fluorescencia, turbio, medición.*

**192057 NUEVO MÉTODO PARA LA CARACTERIZACIÓN DE LAS DEXTRINAS EN LA CERVEZA.**

Cmelik, R., Psota, V. y Sachambula, L.

*Proc. Eur. Brew. Conv., Glasgow, 2011.*

*Análisis, cebada, cerveza, composición, dextrina, extracción, HPLC, identificación, malta, espectroscopía masas, variedad.*

### **192058 ALMACENAMIENTO DE ALTA TEMPERATURA EN ZEOLITAS EN LA CERVECERÍA.**

Diaconu, O.-A. y Russ, W.

*Proc. Eur. Brew. Conv., Glasgow, 2011.*

*Cervecería, economización, eficiencia, energía, equipamiento, calentamiento, almacenamiento, mosto, ebullición.*

### **192059 EL CONCEPTO DE CERVECERÍA VERDE – EFICIENCIA ENERGÉTICA Y USO DE FUENTES DE ENERGÍA RENOVABLE EN LAS CERVECERÍAS.**

Muster-Slawitsch, B., Weiss, W., Schnitzer, H. y Brunner, C.

*Appl. Therm. Eng., Sept. 2011, 31(13), 2123-2134.*

*Cervecería, economización, eficiencia, energía, medio ambiental, protección, calentamiento.*

### **192060 ¿PUEDE EL MONITORIZADO EN TIEMPO REAL DEL BIOFILM AHORRARLE AGUA?**

Grant, R.

*Brew Distill., July 2011, 7(7), 38-39.*

*Embotellado, limpieza, contaminación, detección, equipamiento, higiene, microorganismo, en línea, sensor.*

### **192061 EL “TANK-O-SCOPE” – UN NUEVO ACERCAMIENTO A LA INSPECCIÓN VISUAL DE LAS SUPERFICIES INTERIORES DE LOS TANQUES.**

Pahl, R., Wenk, G., Holewa, M., Hofmann, R. y Folz, R.

*Proc. Eur. Brew. Conv., Glasgow, 2011.*

*Tanque cilindro cónico, daño, detección, equipamiento.*

### **192062 EL DESEO DE UNA MEDICIÓN MÁS EXACTA DE LA ENERGÍA.**

Knapp, T.

*Brauwelt, 18 Aug. 2011, 151(33), 104-105.*

*Consumo, procesado datos, energía, medición, on-line, sensor.*

### **192063 NUEVOS MÉTODOS DE MEDICIÓN PARA UN PROCESO DE CONTROL EN LÍNEA DEL PROCESO DE MACERACIÓN.**

Tippmann, J., Voigt, J. y Sommer, K.

*Proc. Eur. Brew. Conv., Glasgow, 2011.*

*Análisis, automático, experimentación, macerado, maceración, medición, on-line, control proceso.*

### **192064 UNO PARA TODOS. PRODUCCIÓN DE REFRESCOS MEZCLADOS.**

Kwast, J.

*Brauindustrie, July 2011, 96(7), 34-35.*

*Bebida, mezcla, equipamiento.*

### **192065 MICOTOXINAS: CONOZCA SUS LÍMITES.**

Ormrod, I.H.L., Baxter, E.D. y Slaiding, I.R.

*Proc. Eur. Brew. Conv., Glasgow, 2011.*

*Análisis, cerveza, fabricación Cerveza, computación, concentración, legislación, gestión, micotoxina, materia prima, seguridad.*

### **192066 ASOCIACIÓN DE DIETISTAS AMERICANOS – LA CERVEZA ES BUENA PARA USTED.**

*All About Beer, July 2011, 32(3), 11.*

*Cerveza, composición, constituyente, salud, nutrición.*

### **192067 INFLUENCIA DE LOS PARÁMETROS DE PROCESO EN EL CONTENIDO DE VITAMINAS EN LA CERVEZA.**

Pietercelie, A., Allardin, D. y Van Nederveelde, L.

*Proc. Eur. Brew. Conv., Glasgow, 2011.*

*Cerveza, fabricación Cerveza, composición, concentración, fermentación, salud, nutrición, encuesta, vitamina.*

### **192068 CERVEZAS SIN GLUTEN DE CEBADA MALTEADA.**

Van Landschoot, A., Vandoorne, S. y Vanderputten, D.

*Proc. Eur. Brew. Conv., Glasgow, 2011*

*Análisis, cerveza, composición, concentración, enfermedad, salud, humana, etiquetado, legislación, proteína, encuesta.*

### **192069 EQUIPO Y MÉTODO PARA LA RECUPERACIÓN DE LA ENERGÍA.**

Krones AG, Kammerloher, H.

*Int. Pat. Coop. Treaty Appl. WO 2011076410 A1.*

*Cervecería, economización, eficiencia, energía, equipamiento, calor, patente, recuperación, almacenamiento.*

### **192070 MÉTODO AUTOMÁTICO PARA EL LAVADO DE LOS DISPENSADORES DE CERVEZA MEDIANTE EL FLUJO DE LÍQUIDO.**

Nitta, T., Komine, H., Kumon, T., Matsuo, M., Nida, T. y Uchima, T.

*Jpn. Pat. Appl. JP 2011126592 A2.*

*CIP, dispendio, equipamiento, patente.*

### **192071 APARATOS PARA EL DISPENDIO DE BEBIDAS CONSISTENTE EN UN CANAL INTEGRADO PARA REDUCIR LA PRESIÓN.**

AB InBev NV, Peirsman, D. y Vandekerckhove, S.

*Int. Pat. Coop. Treaty Appl. WO 2011073343 A1.*

*Dispensando, equipamiento, barril, patente, presión, reducción.*

### **192072 MÉTODO Y APARATO PARA DISPENSAR UN PRODUCTO.**

Falcon Taps LLC, Racino, D., Daniel, M., Van Myers, J. y Pennington, A.

*U.S. Pat. Appl. US 20110180565 A1.*

*Automático, dispensando, equipamiento, patente, control proceso.*

### **192073 APARATO Y MÉTODO PARA TRATAR LOS MICROORGANISMOS DURANTE LA PROPAGACIÓN, ACONDICIONADO Y FERMENTACIÓN USANDO DIÓXIDO DE CLORO CON EXTRACTOS ÁCIDOS DEL LÚPULO.**

Resonant Biosciences LLC, Ziegler, A.

*Int. Pat. Coop. Treaty Appl. WO 2011069065 A1.*

*Contaminación, desinfectante, desinfección, fermentación, extracto lúpulo, patente, propagación, levadura.*

### **192074 CONSERVADORES DE ALIMENTOS.**

Bakal, G.J., Stockel, R.F., Baer, B.D. y Nascimbeni, B.A.

*U.S. Pat. Appl. US 20110177229 A1.*

*Aditivo, bactericida, Cerveza, bebida, alimento, patente.*